

BACKTAG

BACKEN - BRATEN - GENIESSEN

1. FÜR FRÜHAUFSTEHER

IM SIEBENMÜHLENTAG IN DER MARXMÜHLE
WIRD JEDES WOCHENENDE BAUERNBROT NACH ALTER
TRADITIONELLER ART UND WEISE HERGESTELLT UND IM
DORFBACKHAUS IN HINTERSTEINAU GEBACKEN:

AM VORABEND TEIG VORBEREITEN UND OFEN HERRICHTEN

AM NÄCHSTEN MORGEN TEIG FERTIGSTELLEN UND BROT
FORMEN UND BACKEN

2. BACKEN ALS EVENT

BRATEN UND BACKEN NACH ALTER TRADITION ERLEBEN
UND MITHELFEN

VON ANFANG BIS AUFESSEN

ES KANN FREI VEREINBART WERDEN WAS GEBACKEN WIRD
BROT, KUCHEN, PIZZA, ZWEIBELKUCHEN, HÄHNCHEN,
HAXEN ODER SPIESSBRATEN

MIT PASSENDEN GETRÄNKEN Z.B. KLOSTERBIER;
FEDERWEISSER ODER WEIN

FÜR GRUPPEN BIS 8 PERSONEN AUCH ALS PARTY IM
BACKHAUS (BACKHAUSFEST) MÖGLICH

PREIS NACH VEREINBARUNG
JE NACH GRUPPENGROSSE U. VERANSTALTUNG